C/2024/6184

15.10.2024

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(C/2024/6184)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ([1]) 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Banyuls”

PDO-FR-A0672-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 22.7.2024

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. ”Rosé”-merkittyjen viinien värin voimakkuus

Laajennetaan eritelmän I luvun IX kohdan (Jalostus, valmistus, vanhentaminen, pakkaaminen, varastointi) 1 alakohdan b alakohdassa (Analyyttiset vaatimukset) annettua värin voimakkuuden vaihteluväliä (DO 420 + DO 520) roseeviinien osalta. Vaihteluväliä, joka on tällä hetkellä 0,40–0,70, laajennetaan siten, että se on 0,30–0,80, jotta tiedot vastaisivat paremmin tosiasiallisesti valmistettuja tuotteita. Tämä mukautus ei muuta yhteyttä alkuperään.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Viinin tai viinien kuvaus”.

2. ”Ambré”- ja ”traditionnel”-merkittyjen viinien kypsytysajan lyhentäminen

Muutetaan tuote-eritelmän I luvun IX kohdan (Jalostus, valmistus, vanhentaminen, pakkaaminen, varastointi) 2 alakohdassa (Tuotetyyppejä koskevat säännöt) ja X kohdassa (Yhteys maantieteelliseen alueeseen) annettua kypsytysaikaa merkinnöillä ”ambré” (meripihkan värinen) ja ”traditionnel” (perinteinen) varustettujen viinien osalta 30 kuukaudesta 24 kuukauteen. Tämä muutos ei vaikuta tuotteiden aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Muutoksen tarkoituksena on mukauttaa kaupan pitämiseen liittyviä käytäntöjä niin, että tuote vastaa markkinoiden kysyntään mutta samalla säilytetään näillä merkinnöillä varustettujen viinien oksidoitunut luonne ja hedelmäisyys.

Maininta kypsytysajan lyhentämisestä on sisällytetty yhtenäisen asiakirjan kohtiin ”Viinien kuvaus” ja ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen”.

3. Vaatimusten poistaminen – vaatimus, joka koskee ”blanc”- tai ”rimage”-merkittyjen viinien kolmen kuukauden vähimmäiskypsytysaikaa pullossa

Poistetaan eritelmän I luvun IX kohdan (Jalostus, valmistus, vanhentaminen, pakkaaminen, varastointi) 2 alakohdasta (Tuotetyyppejä koskevat säännöt) ja X kohdasta (Yhteys maantieteelliseen alueeseen) vaatimus, jonka mukaan viiniä on kypsytettävä pullossa vähintään kolmen kuukauden ajan. Muutoksen tarkoituksena on mahdollistaa pakkaaminen myös viinikauppiaille markkinoiden kehityksen mukaisesti.

Nämä muutokset tehdään yhtenäisen asiakirjan kohtiin ”Viinien kuvaus”, ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” ja ”Lisäedellytykset – pakkaaminen”.

([1]) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. **Päivämäärä, jona ”ambré”- tai ”traditionnel”-merkityt viinit saatetaan markkinoille kuluttajamyyntiä varten**

Aikaistetaan ”ambré”- tai ”traditionnel”-merkittyjen viinien markkinoille saattamisen päivämäärää kuudella kuukaudella kasvatusajan vastaavan lyhenemisen vuoksi. Muutos koskee eritelmän I luvun IX kohdan (Jalostus, valmistus, vanhentaminen, pakkaaminen, varastointi) 5 alakohdan a alakohtaa (Säännökset, jotka koskevat tuotteiden liikkumista ja markkinoille saattamista kuluttajamyyntiä varten) ja X kohtaa (Yhteys maantieteelliseen alueeseen). Viinit saatetaan markkinoille satovuotta seuraavan toisen vuoden syyskuun 1. päivästä alkaen.

Tämä tarkennus on sisällytetty yhtenäisen asiakirjan kohtaan ”Viinien kuvaus”.

5. **Valtuutettujen varastonpitäjien välisten siirtojen päivämäärä**

Poistetaan eritelmän I luvun IX kohdan (Jalostus, valmistus, vanhentaminen, pakkaaminen, varastointi) 5 alakohdan b alakohdasta (Tuotteiden liikkumista koskevat säännökset) ajanjakso, jonka aikana viinit eivät saa liikkua kauppiaiden ja markkinoille saattajien välillä ennen viinien saattamista kulutukseen. Muutoksella mahdollistetaan viinien siirtäminen kaikkien toimijoiden välillä ennen kulutukseen saattamista ja poistetaan riski markkinoille saattajien välisestä epäreilusta kilpailusta.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi/nimet**

Banyuls

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

3. Väkevä viini

3.1 *Yhdistetyn nimikkeistön koodi*

— 22 – JUOMAT, ETYYLIALKOHOLI (ETANOLI) JA ETIKKA

2204 – Tuoreista rypäleistä valmistettu viini, myös väkevöity viini; rypäleen puristemehu (grape must), muu kuin nimikkeeseen 2009 kuuluva

4. **Viinin/viinien kuvaus**

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

a) Viinit ovat luontaisesti makeita viinejä.

b) Myytäväksi tarkoitettujen tai pakkausvaiheessa olevien viinien on täytettävä seuraavat analyyttiset vaatimukset: – todellinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 15 prosenttia; – kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina: vähintään 21,5 prosenttia; – käymiskykyisten sokereiden (glukoosi ja fruktoosi) määrä: vähintään 45 grammaa litrassa. – Värin voimakkuus (DO 420 + DO 520): enintään 2,50 ”ambré”-merkittyjen viinien osalta; vähintään 0,30 ja enintään 0,80 ”rosé”-merkittyjen viinien osalta; vähintään 2,80 ”traditionnel”-merkittyjen viinien osalta; vähintään 4 ”rimage”-merkittyjen viinien osalta. – Värisävy (DO 420/DO 520): enintään 1,2 ”rosé”-merkittyjen viinien osalta.

c) Haihtuvien happojen pitoisuus, kokonaishappopitoisuus ja kokonaisrikkidioksidipitoisuus ovat unionin sääntelyn mukaisia.

Näihin viineihin kuuluvat ensinnäkin viinit, jotka valmistetaan hapettomissa olosuhteissa, seuraavassa kuvattujen tuotantomenetelmien mukaisesti:

— Merkinnällä ”rimage” (katalaaniksi ”vuoden viini”) varustetut punaviinit valmistetaan Grenache N -lajikkeesta, ja niitä kypsytetään vähintään satovuotta seuraavan vuoden 1. toukokuuta saakka.

— ”blanc”-merkityt viinit valmistetaan valkoisista tai harmaista rypälelajikkeista käyttämällä samaa tuotantomenetelmää kuin ”rimage”-viinien tapauksessa.

— ”rosé”-merkintää käytetään viineille, jotka pakataan viimeistään satovuotta seuraavan vuoden joulukuun 31. päivänä.

Viineihin kuuluvat myös oksidoivassa ympäristössä kypsytetyt viinit, jotka valmistetaan seuraavassa kuvattujen tuotantomenetelmien mukaisesti:

— merkintää ”ambré” käytetään valkoisista tai harmaista lajikkeista valmistetuille viineille;

— ”traditionnel”-merkityt viinit valmistetaan pääosin Grenache N -lajikkeesta.

Näitä viinejä kypsytetään vähintään sadonkorjuuvuotta seuraavan toisen vuoden 1. syyskuuta saakka. Kypsytyksellä on keskeinen merkitys viinien aromaattiselle monivivahteisuudelle. Kun kypsyttäminen tapahtuu hapettomissa olosuhteissa, viinissä säilyvät

— ”rimage”-viinien tapauksessa tuoreiden punaisten hedelmien, viinirypäleiden, kirsikoiden ja kirsikkabrandyn aromit;

— ”blanc”-viinien osalta valkoisten kukkien ja sitrushedelmien aromit, mausteiset vivahteet ja makeus;

— ”rosé”-viineissä kevyet, raikkaat ja hedelmäiset maut.

Kun viinit valmistetaan oksidoivassa ympäristössä puisissa säiliöissä tai tynnyreissä tai lasipulloissa, jotka altistetaan auringolle maantieteellisen alueen ankarassa ilmastossa:

— ”ambré”-merkityistä viineistä tule viipyileviä ja tasapainoisia, ja niihin kehittyy kandeerattujen hedelmien, hunajakukkien, vahan, mausteiden tai rautayrtin voimakkaita aromeja;

— ”traditionnel”-merkittyihin viineihin kehittyy kypsien kandeerattujen hedelmien, luumuviinan, hunajan ja paahdetun kahvin tai kaakaon aromeja pisimpään kypsytettyihin cuvéihin. Kypsytysolosuhteista riippuen viineihin kehittyy monivivahteisten aromien skaala, joka ulottuu aina ”rancioon” saakka. ”Rancion” aromeja leimaavat paahteisten kuivattujen hedelmien, erityisesti saksanpähkinän, vivahteet.

5-, 10- tai 50-vuotiaat Banyuls-viinit ovat monivivahteisia ja niiden maut hyvin pitkään viipyviä.

Yleiset analyyttiset ominaisuudet

— Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%) —

— Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%) —

— Vähimmäishappopitoisuus —

— Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra) —

— Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l): —

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

5.1 *Erityiset viininvalmistusmenetelmät*

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

a) Viinit valmistetaan pysäyttämällä rypäleen puristemehun käyminen (mutage-menetelmä). Pysäyttäminen tehdään lisäämällä puristemehuun viinistä tislattua neutraalia alkoholia, jonka alkoholipitoisuus on puhtaana alkoholina mitattuna vähintään 96 tilavuusprosenttia. Lisättävän alkoholin määrä on vähintään 5 ja enintään 10 prosenttia käyvän rypäleen puristemehun tilavuudesta. Pysäyttäminen tehdään ennen joulukuun 31. päivää sinä vuonna, jona puristemehun valmistuksessa käytetyt rypäleet on korjattu. Pysäyttämisessä käytetyn lisätyn alkoholin enimmäismäärä voi kuitenkin olla enintään 10 prosenttia puhdasta alkoholia.

b) Kaikkien sellaisten tuotteiden lisääminen, jotka voivat muuttaa viinien väriä, on kiellettyä.

c) Edellä esitettyjen määräysten lisäksi viininvalmistusmenetelmien on oltava EU:n lainsäädännössä ja Ranskan maatalous- ja merikalastuslaissa (Code rural et de la pêche maritime) asetettujen velvoitteiden mukaisia.

2.

Viljelymenetelmä

1) Istutustiheys

— Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 4 000 köynnöstä hehtaaria kohden. Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2,50 metriä. Kullakin köynnöksellä saa olla enintään 2,50 neliömetriä maa-alaa. Pinta-ala saadaan kertomalla rivien väliset etäisyydet rivillä olevien köynnösten välisellä etäisyydellä.

Kohdattais- tai lomittainistutetuilla viljelmillä köynnöksellä on enintään kolme neliömetriä maa-alaa. Pinta-ala saadaan kertomalla rivien väliset etäisyydet rivillä olevien köynnösten välisellä etäisyydellä. Köynnösrivien välinen etäisyys ja samalla rivillä olevien köynnösten etäisyys toisistaan saa olla enintään 1,70 metriä.

— Penkereille istutettujen viiniköynnösten välinen etäisyys voi olla enintään 2,50 metriä rinteen harjan ja ylimmän penkereen ensimmäisen rivin, samoin kuin rinteen juuren tai tukimuurin ja alimman penkereen ensimmäisen rivin välillä.

2) Viiniköynnösten kasvatustapaa ja leikkuuta koskevat säännöt

a) Yleiset säännökset

— Köynnösten leikkaamisessa käytetään goblet- tai viuhkamenetelmää.

— Köynnökset leikataan matalaleikkauksella siten, että kuhunkin köynnökseen jää enintään seitsemän kannusversoa. Kussakin kannusversossa on enintään kaksi silmua.

— Viiniköynnökset on leikattava viimeistään 31. maaliskuuta. Laatumerkeistä ja alkuperänimitysten valvonnasta vastaava kansallinen laitos (INAO) voi kuitenkin myöntää poikkeuksen poikkeuksellisten sääolosuhteiden, vakavien perheongelmien tai myöhästyneiden maanvuokrien perusteella.

b) Erityissäännökset

Grenache B-, Grenache G- ja Grenache N -lajikkeet voidaan ennen varsinaista leikkausta leikata siten, että kannusversoon jää yli kaksi silmua, sillä edellytyksellä, että 31. maaliskuuta mennessä viiniköynnökset leikataan yleisten määräysten mukaisesti.

3) Kastelu

Kastelu on kielletty.

4) Korjuu

— Viinit valmistetaan rypäleistä, jotka on korjattu käsin peräkkäisillä poimintakerroilla.

— Sadon lajittelu on pakollista, jos silmämääräisen tarkastuksen perusteella rypäleet eivät ole terveitä tai riittävän kypsiä. Toimija lajittelee rypäleet viljelylohkolla tai viininvalmistamossa.

5.2 *Enimmäistuotokset*

1.

40 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Viinirypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini on valmistettava ja kypsytettävä, ja ”blanc”- ja ”rimage” -viinien osalta myös pakattava, seuraavissa Pyrénées-Orientalesin departementin kunnissa: Banyuls-sur-Mer, Cerbère, Collioure ja Port-Vendres.

7. **Rypälelajikkeet**

Carignan N

Carignan blanc B

Cinsaut N – Cinsault

Counoise N

Grenache N

Grenache blanc B

Grenache gris G

Macabeu B – Macabeo

Marsanne B

Mourvèdre N – Monastrell

Muscat d'Alexandrie B – Muscat, Moscato

Muscat à petits grains blancs B – Muscat, Moscato

Roussanne B

Syrah N – Shiraz

Tourbat B

Vermentino B – Rolle

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

a) Yhteyden kannalta merkitykselliset luontoon liittyvät tekijät

Ranskan eteläisimmät viinitarhat sijaitsevat meren ja vuorten (katalaaniksi ”mar i mont”) välissä hyvin epätasaisen alueen jyrkillä rinteillä, jotka nousevat 917 metrin korkeuteen Pic de Sailfortissa, ja josta ne laskevat jyrkästi merenpinnan tasolle rannikolla.

Maantieteellinen alue ulottuu Albèresin massiivin itäisimpään reunaan, jossa Pyreneiden vuoristo kohtaa Välimeren. Alue levittyy Pyrénées-Orientalesin departementin Côte Vermeille -nimisen osan neljän satamakaupungin alueelle: Banyuls-sur-Mer, Collioure, Cerbère ja Port-Vendres.

Alue rajautuu satamien ympärillä:

— idässä Välimereen;

— etelässä Pyreneiden harjanteeseen, joka muodostaa Ranskan ja Espanjan välisen rajan;

— pohjoisessa Albèresin ja Roussillonin tasangon alarinteisiin;

— lännessä Pyreneiden huippuihin.

Pyreneiden kohoaminen on luonut tämän vuoristoisen maiseman, jossa on runsaasti notkoja, pieniä kaarevia laakson päitä ja kukkuloita, joilta avautuvat näkymät merelle.

Geologinen kasvualusta on homogeeninen, ja se koostuu pääasiassa kambrikaudella kerrostuneesta ruskeasta liuskemaasta. Nämä pirstaleiset ja pinnanmuodostuksesta johtuen vaihtelevan kokoiset kivet ovat muodostuneet vertikaalisesti, ja ne ovat saaneet aikaan köyhän ja heikosti vettä pidättävän maaperän.

Rypäleiden sadonkorjuuta varten rajatut lohkot sijaitsevat pengermillä jopa 400 metrin korkeudessa ja vain satunnaisesti alluviaalisissa, kivisissä ja kuivissa laaksonpohjissa, kuten Baillauryn, Cospronsin, Douyn tai Ravanerin jokilaaksoissa, joita pitkin vesi laskee pois maantieteelliseltä alueelta.

Tällä maantieteellisellä alueella auringonpaisteen määrä on erittäin korkea, yli 2 600 aurinkotuntia vuodessa, ja siellä vallitsee talvisin leuto ja kesäisin kuuma ja kuiva Välimeren ilmasto. Vuoden keskilämpötila on 15 °C, mutta se vaihtelee korkeuden mukaan. Lämpötilavaihtelut ovat vuositasolla pieniä, mutta päivittäiset vaihtelut ovat usein suuria.

Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on alle 650 mm ja vaihtelee myös korkeuden mukaan. Alueelle ominaisia ovat epäsäännölliset rankkasateet. Kesällä on pitkiä kuivuusjaksoja, ja keväällä ja syksyllä taas lyhyitä mutta voimakkaita sateisia jaksoja. Rankkasateet voivat johtaa maaperän eroosioon ja rotkojen syntymiseen, mikä on tehnyt pengerviljelystä välttämätöntä.

Yksi ilmastolle tyypillinen piirre on tuuli, joka puhaltaa lähes 200 päivää vuodessa.

— Hallitsevana on voimakas luoteistuuli (tramontane), joka puhaltaa 130 päivää vuodessa, ja sillä on kuivaava vaikutus. Sen hyötynä on se, että se puhdistaa ilmaa ja ehkäisee näin sienitauteja. Se aiheuttaa kuitenkin myös haittoja, koska keväisin se katkoo nuoria viiniköynnöksiä ja kesäisin se levittää maastopaloja.

— Idästä tai kaakosta puhaltavat merituulet tuovat mukanaan raikasta ja kosteaa ilmaa, joka lievittää kuumuutta kesällä.

Tässä ankarassa ilmastossa viiniköynnökset peittävät maiseman vuorotellen pienten korkki- tai rautatammea, oliivipuita ja Välimeren alueen pensaita kasvavien puualueiden ja alueen toistuvien maastopalojen reittejä seuraileviennummien kanssa.

Tätä maisemaa on muokannut viljelijöiden sinnikäs työ, sillä he ovat osanneet jo sukupolvien ajan hyödyntää rinteitä ja laaksoja parhaalla mahdollisella tavalla ja säilyttää samalla maanpintaa suojaavan kasvipeitteen. He ovat rakentaneet kivistä useita kivimuureja tukemaan maisemalle tyypillisiä penkereitä tarkoituksenaan samalla poistaa kivet viljelymaasta.

b) Kuvaus yhteyden kannalta merkityksellisistä ihmisen toimintaan liittyvistä tekijöistä

Foinikialaiset olivat ensimmäisiä, jotka istuttivat viiniköynnöksiä noin 700 eKr., Colliouren satamasta aloittaen.

Aikaiselta keskiajalta lähtien maantiede ja ilmasto tekivät pengerviljelystä välttämätöntä, ja myöhemmin temppeliherrat vahvistivat tätä perinnettä.

Kukoistavaa satamista käytävää viinikauppaa tukivat Jaakko I Valloittaja vuonna 1207 ja sen jälkeen Aragonian kuninkaat siirtämällä tuoduista viineistä kannettavan veron viininviljelykunnille paikallisen tuotannon korkean laadun säilyttämiseksi.

Ranska liitti alueen itseensä vuonna 1659 (Pyreneiden rauha), ja koska valtion keräämät verot johtivat salakuljetukseen, ranskalaiset joukot valmistautuivat hyökkäykseen vuonna 1773. Roussillonin maakunnan vouti keksi ratkaisuna tilanteeseen antaa kannustimia viiniköynnösten istuttamiseen ja houkutella näin salakuljettajia ryhtymään viininviljelijöiksi.

Viininviljelyn perinne juurtui syvälle erityisesti sellaisen käytännön (”bail à complant” tai ”souche morte”) ansiosta, jossa maanomistaja vuokrasi maan viljelijälle (tai antoi tälle oikeuden käyttää maata) sillä ehdolla, että viljelijä alkoi viljellä siellä viiniä (tai jatkoi siellä jo aloitettua viininviljelyä) ja luovutti osan sadosta maanomistajalle. Tämä jo ennen vuotta 1000 alkanut käytäntö on edelleen käytössä Banyulsin viininviljelyalueella, ja se koskee yli 50 prosenttia viinitarhoista. Tällainen hallintamuoto on antanut vähävaraisille ihmisille mahdollisuuden hyödyntää pientä osaa viinitarhoista ja omistaa kasveja omistamatta maata. Maa pysyy maanomistajien omistuksessa, ja he siirtävät viinitarhat yhteisomistukseen sillä vaatimuksella, että kasvit pysyvät hengissä.

Tämä on auttanut varmistamaan, että kuolleet kasvit korvataan säännöllisesti paikan päällä varttamalla ne tuottajien parhaimpina pitämillä varttamisoksilla. Tämä käytäntö on johtanut myös siihen, että samassa viinitarhassa on viljelty sukupolvien aikana useita eri rypälelajikkeita.

Vuodesta 1830 lähtien kaikki kehittyi vauhdilla. Kauppa Port-Vendresin sataman kautta vahvistui. Colliouren saatiin rautatie, joka laajeni sitten myös Espanjaan, jossa raideleveys oli erilainen. Tämä johti merkittävään käsittelytoimintaan tavaroiden siirtämiseksi. Väestö kasvoi, ja satama- ja käsittelytoiminta houkuttelivat ihmisiä, jotka yrittivät päästä osaksi viininviljelyä ja hyötyä maanvuokrasopimuskäytännöstä. Banyuls-viini hyötyi tästä ryntäyksestä, jota kiihdytti alueen viinikauppiaiden kaupallinen toiminta, mutta myös pappi Abbé Rous.

Vuonna 1885 viinikirvaepidemia tuhosi suuren osan viinitarhoista ja lisäsi tuottajien vaikeuksia vilpillisesti tuotettujen viinien aiheuttaman kilpailun vuoksi.

1800-luvulla Banyuls-viinin maine oli peräisin kuivista ja tasapainoisista valkoviineistä, joiden luonnollinen alkoholipitoisuus oli korkea ja jotka soveltuivat erinomaisesti vanhentamiseen, ja niiden maine oli kiirinyt yli Atlantin valtameren. Arago (1872) ja Pams (1898) säätivät laeista, joilla tunnustettiin luonnostaan makeiden viinien erityinen verotuksellinen asema, ja näin tämä viininviljelyalue erikoistui luontaisesti makeiden viinien tuotantoon.

Vuodesta 1902 alkaen tuottajat liittyivät yhteen taistellakseen vilpillisiä käytäntöjä vastaan, ja 18. syyskuuta 1909 alkuperänimitys ”Banyuls” sai laillisen aseman luontaisesti makeiden viinien tuotannossa.

Tarkistettu alkuperänimitys ”Banyuls” hyväksyttiin 6. elokuuta 1936 annetulla asetuksella. Se oli yksi Ranskan ensimmäisistä tarkistetuista alkuperänimityksistä.

Keskimääräinen vuotuinen tuotanto on noin 20 000 hehtolitraa, josta 75 prosenttia on punaviinejä, joita valmistaa noin 30 yksityistä viininvalmistamoa, jotka markkinoivat tuotteitaan suoraan, sekä kolme osuustoiminnallista viininvalmistamoa, joista suurin on Collioure Banyuls -ryhmittymä. Sen osuus tuotannosta on 80 prosenttia.

Viinit ovat luontaisesti makeita viinejä, jotka on valmistettu mutage-menetelmällä (pysäyttämällä käyminen) käyttämällä viinistä tislattua neutraalia alkoholia, jonka pitoisuus on yli 96 tilavuusprosenttia. Pysäyttäminen tehdään käymisen aikana viinirypäleille (mutage sur grains -viiniytysmenetelmä) tai puristemehulle. Lisättävän alkoholin määrä on vähintään 5 ja enintään 10 prosenttia.

Niiden viinien tapauksessa, jotka valmistetaan rimage-tuotantomenetelmällä, käymisen pysäyttäminen on tehtävä puristemehulle.

Viinien todellinen alkoholipitoisuus on vähintään 15 tilavuusprosenttia, kokonaisalkoholipitoisuus vähintään 21,5 tilavuusprosenttia ja käymiskykyisten sokereiden pitoisuus vähintään 45 grammaa litrassa.

Viineihin kuuluvat ensinnäkin viinit, jotka valmistetaan hapettomissa olosuhteissa, seuraavassa kuvattujen tuotantomenetelmien mukaisesti:

— Merkinnällä ”rimage” (katalaaniksi ”vuoden viini”) varustetut punaviinit valmistetaan Grenache N -lajikkeesta, ja niitä kypsytetään vähintään satovuotta seuraavan vuoden 1. toukokuuta saakka. Nämä viinit pullottaa viimeistään satovuotta seuraavan toisen vuoden 30. kesäkuuta toimija, joka korjaa rypäleet ja valmistaa viinin, tai viinintuottajaryhmät, jonka jäsenet keräävät rypäleet.

— ”Blanc”-merkityt viinit valmistetaan valkoisista tai harmaista rypälelajikkeista käyttämällä samaa tuotantomenetelmää kuin ”rimage”-viinien tapauksessa.

— ”Rosé”-merkintää käytetään viineille, jotka pullotetaan viimeistään satovuotta seuraavan vuoden joulukuun 31. päivänä.

Viineihin kuuluvat myös oksidoivassa ympäristössä kypsytetyt viinit, jotka valmistetaan seuraavassa kuvattujen tuotantomenetelmien mukaisesti:

— merkintää ”ambré” käytetään valkoisista tai harmaista lajikkeista valmistetuille viineille;

— ”traditionnel”-merkityt viinit valmistetaan pääosin Grenache N -lajikkeesta.

Näitä viinejä kypsytetään vähintään sadonkorjuuvuotta seuraavan toisen vuoden 1. syyskuuta saakka.

Jos viinejä on kypsytetty vähintään viiden vuoden ajan, niihin liitetään merkintä ”hors d'âge” (pitkään kypsytetty).

Viinit, jotka on valmistettu ilmaisuilla ”ambré”, ”rosé”, ”rimage” tai ”traditionnel” kuvattujen tuotantomenetelmien mukaisesti, määritellään eritelmässä tarkasti värin voimakkuuden (DO 420 + DO 520) osalta, ja rosé-viinin tapauksessa myös värisävyn (DO 420/DO 520) osalta.

Kypsytyksellä on keskeinen merkitys viinien aromaattiselle monivivahteisuudelle.

Kun kypsyttäminen tapahtuu hapettomissa olosuhteissa, viinissä säilyvät

— ”rimage”-viinien tapauksessa tuoreiden punaisten hedelmien, viinirypäleiden, kirsikoiden ja kirsikkabrandyn aromit;

— ”blanc”-viinien osalta valkoisten kukkien ja sitrushedelmien aromit, mausteiset vivahteet ja makeus;

— ”rosé”-viineissä kevyet, raikkaat ja hedelmäiset maut.

Kun viinit valmistetaan oksidoivassa ympäristössä puisissa säiliöissä tai tynnyreissä tai lasipulloissa, jotka altistetaan auringolle maantieteellisen alueen ankarassa ilmastossa:

— ”ambré”-merkityistä viineistä tule viipyileviä ja tasapainoisia, ja niihin kehittyy kandeerattujen hedelmien, hunajakukkien, vahan, mausteiden tai rautayrtin voimakkaita aromeja;

— ”traditionnel”-merkittyihin viineihin kehittyy kypsien kandeerattujen hedelmien, luumuviinan, hunajan ja paahdetun kahvin tai kaakaon aromeja pisimpään kypsytettyihin cuvéihin.

Kypsytysolosuhteista riippuen viineihin kehittyy monivivahteisten aromien skaala, joka ulottuu aina ”rancioon” saakka. ”Rancion” aromeja leimaavat paahteisten kuivattujen hedelmien, erityisesti saksanpähkinän, vivahteet.

5-, 10- tai 50-vuotiaat Banyuls-viinit ovat monivivahteisia ja niiden maut hyvin pitkään viipyviä.

Erittäin omaleimaisissa luonnonolosuhteissa vuorten ja rannikon äärellä ihmiset ovat sopeutuneet ympäristöön ja muokanneet maisemaa istuttamalla viiniköynnöksiä (vähintään 2 000 vuoden ajan) jyrkille rinteille, jotka ulottuvat rannikolta jopa 400 metrin korkeuteen.

Karussa kontrastien ilmastossa sukupolvi toisensa jälkeen on rakentanut epävakaalle, huokoiselle ja karkealle maaperälle penkereitä maaperän eroosion ja maastopalojen torjumiseksi. Alueen, jolta rypäleet korjataan, lohkoilla on yli 5 000 lineaarista kilometriä kivimuuria. Nämä penkereet tukevat rinnettä ja mahdollistavat maaperän agronomisen potentiaalin säilyttämisen, mutta niillä voidaan vain harvoin käyttää maatalouskoneita.

Valumaveden nopeuden ja voimakkuuden hillitsemiseksi viininviljelijät ovat luoneet järjestelmän, jolla vesi kanavoidaan kiviojiin, jotka tunnetaan paikallisesti nimellä ”agouilles” ja jotka muodostavat linnunjalan muotoisia verkostoja (”pied de coq” tai katalaaniksi ”peu de galle”). Sukupolvien ajan ihmiset ovat rakentaneet suojaisimpiin paikkoihin geometrisen viiniköynnösten mosaiikin antaen rauta- ja korkkitammimetsien kasvaa paljaammilla alueilla ja jyrkimmissä notkoissa.

Katalonialaista alkuperää olevan ”bail à complant”-kulttuuriperinnön ansiosta tuottajat ovat säilyttäneet viinitarhat ja niiden lajikkeiden monimuotoisuuden (useiden eri lajikkeiden viljely samalla maa-alueella) ja osoittaneet kykynsä sopeutua tähän vaikeaan maastoon.

Tällä ankaralla, hyvin kuivalla ja hedelmättömällä alueella, joka sopii hyvin sellaisten luontaisesti makeiden viinien tuotannolle, joiden rypälesokeripitoisuus on vähintään 252 grammaa, Grenache-lajike on saanut hallitsevan aseman. Grenache N -lajike on kova lajike, joka kestää veden aiheuttamaa stressiä ja voimakkaita tuulia. Grenache B- ja Grenache G -lajikkeet ovat vähemmän alttiita varisemiselle. Muita luontaisesti makeiden viinien valmistukseen käytettäviä perinteisiä lajikkeita – Macabeu B, Tourbat B (joka tunnetaan paikallisesti nimellä ”malvoisie du Roussillon”), Muscat à petits grains B ja Muscat d'Alexandrie B (joka tunnetaan paikallisesti nimellä ”muscat roman”) – on myös käytössä, ja niitä sekoitetaan usein muiden lajikkeiden kanssa samoille palstoille, kuten vanhimmassa viinitarhassa. Muita toissijaisia lajikkeita ovat ne lajikkeet, joita käytetään samalla alueella tuotettujen tarkistetulla alkuperänimityksellä ”Collioure” varustettujen kuivien viinien valmistukseen.

Tämä viiniköynnöspopulaatiossa perinteisesti esiintyvä monimuotoisuus mahdollistaa sen, että tuottajat voivat lajittelemalla ja käsin korjaamalla valmistaa samalla alueella kahta viiniä, joilla on tarkistettu alkuperänimitys ”Banyuls” ja ”Collioure”. Banyuls-viinin tuotos on rajoitettu 30 hehtolitraan hehtaaria kohti. ”Colliouren” ilmoitettu määrä hehtaaria kohti ei saa ylittää 40 hehtolitran ja ”Banyulsin” osalta ilmoitetun määrän välistä erotusta kerrottuna kertoimella 1.3. Kasvikohtainen enimmäiskuormitus on myös rajoitettu 1,50 kilogrammaan, ja lajittelu on pakollista, jos rypäleet eivät ole terveitä tai riittävän kypsiä.

Luonnolliset olosuhteet tarkoittavat sitä, että viininviljelijän on hoidettava kasveja huolellisesti. Viiniköynnökset leikataan siksi lyhyiksi, pääasiassa goblet-menetelmällä, jotta ne kestävät ankaria sääolosuhteita (erittäin kuuma ja kuiva ilmasto yhdistettynä rankkasateisiin, meren voimakas vaikutus ja rajut tuulet) ja jotta voidaan varmistaa kasvien pitkäikäisyys. Kasvien tuotos on vähäinen, mikä on välttämätöntä luontaisten makeiden viinien valmistuksessa tarvittavien rypäleiden korkean luonnollisen sokeripitoisuuden saavuttamiseksi.

Tuottajat, jotka tietävät viljelevänsä poikkeuksellista luonnonympäristöä, suojelevat tätä perintöä antaumuksella. Eritelmässä edellytetään, että maaperän eheyden ja kestävyyden varmistavia vedenhallintajärjestelmiä ja alueen ominaispiirteitä (kiviseinät, penkereet jne.) ylläpidetään perinteisen käytännön mukaisesti ja että sallitaan vain sellainen kehitys tai työt, jotka eivät olennaisesti muuta näitä piirteitä.

Viininviljelijät pyrkivät säilyttämään pengerviljelyn omaperäisyyden ja erikoispiirteet pitämällä yllä perinteistä sadonkorjuutapaa poimia rypäleet käsin.

Tuottajat ovat kesyttäneet maantieteellisen alueen jyrkät ja liukkaat rinteet ja varmistaneet viinien maineen ja kaupan. Viininviljelyn kehitys on vaikuttanut myös Banyuls-sur-Merin, Cerbèresin, Colliouren ja Port-Vendresin satamien olemassaoloon.

Banyuls-viinien mainetta vahvisti noin 1850-luvulta lähtien julkisten henkilöiden, kuten apottien, lääkäreiden, farmaseuttien ja rikkaiden maanomistajien, myötävaikutus, sillä he olivat vakuuttuneita viinien hyödyistä ja korkeasta laadusta.

Vuodesta 1920 alkaen osuustoiminnalliset kellarit nousivat tärkeään asemaan viinien tuotannossa ja markkinoinnissa. Banyuls-viiniä juotiin parhaissa pöydissä, ja Maurice Sailland Curnonsky, joka tunnetaan nimellä Gastronomian prinssi, kuvaili viiniä pyöreäksi ja lämpimäksi.

Lähempänä nykyaikaa Banyuls-viinien maine on kasvanut, kun poikkeukselliset Välimeren maisemat ja ihmiskäsien työnjälki ovat houkutelleet matkailijoita.

Viinit, joissa on merkintä ”blanc”, pullotetaan rajatulla maantieteellisellä alueella ja sen välittömässä läheisyydessä olevalla alueella. Viinit pullottaa toimitiloissaan toimija, joka korjaa rypäleet ja valmistaa viinin, tai viinintuottajaryhmä, jonka jäsenet keräävät rypäleet. Näin viiniä ei tarvitse siirtää pullotusta varten. Tuottajien tavoitteena on suojella tuotteen laatua ja erityispiirteitä mahdollisimman hyvin sekä vahvistaa viinin nuorekkaita ominaisuuksia. Näin vaalitaan myös tarkistetun alkuperänimityksen mainetta. Näiden viinien pakkaamiseen liittyvä erityinen ilmoitusvaatimus esitetään eritelmässä.

Sama koskee ”rimage”-merkittyjä viinejä, jotka on valmistettava mutage sur grains -menetelmällä. Menetelmällä saadaan lyhyellä kypsytysajalla aikaan raikkaita ja täyteläisiä, hieman tanniinisia viinejä, jotka heijastavat tämän meren ja vuorten välissä sijaitsevan alueen ominaisuuksia.

Penkereiden säilyttäminen ja viinitarhojen kestävyys liittyy läheisesti maantieteellisen alueen yhteiskuntarakenteeseen ja moniin siellä harjoitettaviin taloudellisiin toimintoihin. Meren läheisyyteen liittyvät toimet (kalastus, telakointi jne.), rajatylittävän rautatielinjan olemassaolo ja kulttuurinen sitoutuminen viininviljelyperintöön ovat auttaneet suojelemaan tätä alkuperäistä ja ainutlaatuisesti muodostunutta viininviljelyaluetta.

9. **Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

a) Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu viiniyttämistä, valmistusta ja kypsytystä, sekä ”blanc”- ja ”rimage”-viinien tapauksessa viiniyttämistä, valmistusta, kypsytystä ja pullotusta, koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavien Pyrénées-Orientalesin departementin kuntien alueesta: Argelès-sur-mer, Laroque-des-Albères, Montesquieu-des-Albères, Palau-del-Vidre, Saint-André, Saint-Génis-des-Fontaines, Sorède ja Villelongue-dels-Monts.

b) Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue muodostuu kypsytystä, sekä ”blanc”- ja ”rimage”-viinien tapauksessa kypsytystä ja pullotusta, koskevan poikkeuksen mukaisesti seuraavien Pyrénées-Orientalesin departementin kuntien alueesta: Cases de Pène, Elne, Ortaffa ja Prats-de-Mollo.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät määräykset

Edellytyksen kuvaus:

a) Etiketteihin on merkittävä perinteinen merkintä ”vin doux naturel” (luontaisesti makea viini).

b) Tarkistetun alkuperänimityksen nimeä on täydennettävä merkinnällä ”ambré”, ”blanc”, ”rimage”, ”rosé” tai ”traditionnel”. Nämä tiedot on mainittava etiketeissä. Nämä merkinnät on sisällytettävä myös mainoksiin, esitteisiin ja laskuihin.

c) Viineissä, joissa on merkintä ”blanc”, ”rimage” tai ”rosé”, on ilmoitettava myös vuosikerta.

d) Tarkistetun alkuperänimityksen nimeen voidaan liittää merkintä ”hors d’âge”, kun on kyse luontaisesti makeista viineistä, joilla on merkintä ”ambré” tai ”traditionnel” ja jotka täyttävät eritelmässä näille merkinnöille asetetut tuotantoa koskevat edellytykset.

e) Tarkistetun alkuperänimityksen nimeen voidaan liittää merkintä ”rancio”, kun on kyse luontaisesti makeista viineistä, joilla on merkintä ”ambré” tai ”traditionnel” sekä mahdollisesti myös merkintä ”hors d’âge” ja jotka täyttävät eritelmässä näille merkinnöille asetetut tuotantoa koskevat edellytykset.

f) Vapaaehtoiset merkinnät, joiden käyttöä jäsenvaltiot voivat unionin lainsäädännön nojalla säännellä, kirjoitetaan etiketteihin kirjaimin, jotka ovat mitoiltaan eli korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kertaa niin suuret kuin kirjaimet, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Pakkaaminen rajatulla maantieteellisellä alueella

Edellytyksen kuvaus:

– ”Blanc”- ja ”rimage”-merkityt viinit kypsytetään hapettomissa olosuhteissa.

Tämä kypsytystapa auttaa säilyttämään blanc-viinien osalta valkoisten kukkien ja sitrushedelmien aromit ja mausteisuuden ja rimage-viinien tapauksessa tuoreiden punaisten hedelmien, viinirypäleiden, kirsikoiden ja kirsikkabrandyn aromit. Kypsyttäminen tapahtuu satovuotta seuraavan vuoden toukokuun 1. päivään saakka. Viinit pullottaa toimija, joka korjaa rypäleet ja valmistaa viinin, tai viinintuottajaryhmä, jonka jäsenet keräävät rypäleet. Näin viiniä ei tarvitse siirtää pullotusta varten. Viini pakataan viimeistään satovuotta seuraavan toisen vuoden kesäkuun 30. päivänä.

Tuottajien tavoitteena on toisaalta säilyttää optimaalisesti tuotteiden olennaiset ominaisuudet sekä toisaalta taata ja säilyttää tuotteiden laatu ja erityisyys ja näin ollen tarkistetun alkuperänimityksen maine toteuttamalla tuotantoalueella tarkastuksia, jotka edellyttävät erityistä aistinvaraista asiantuntemusta.

Linkki tuote-eritelmään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-899e0777-fc57-4540-be08-3ed69390874c